



Obsah

Úvod první aneb Proč vznikla tahle knížka	5
Co je to, když se řekne Chodsko	9
Domažlický koláč, Koláče polité zakysanou smetanou	12
Tvarohová náplň na koláče	13
Karlovarské koláče	14
Pečená krůta s plněnými jablky	16
Krůta na šalvěji, Krutí stehna na divoko	16
Nadívaný krocan zahradníka Ludvíka	17
Rozpeky podle Jiřiny Liškové	18
Eretovic domažlické rozpeky	19
Proč je Vavřinec patron kuchařů	19

Malá vsukva o ohni a koblihách	21
Koblihy velmi jemné, Výborné koblihy tetinky Urbanové	22
Toč z klenčí podle kapelníka Langerá	23
Salát ze zelí a jablek	23
Teplý zelný salát se slaninou, Zelné knedlíky z Petrovic	24
Křenový salát z červeného zelí	25
Salát z červeného zelí s ořechy	25
Sváteční kaše, řečená nastavovaná, Lesní polévka	26
Studená mléčná polévka, Zelná polévka s kontryhelem	27
Bramborová polévka s popencem, Polévka krupovka	28
Polévka z ovesných vloček, Sváteční bramboračka s houbami	28
Celerovka s brambory a česnekem, Bramborová polévka s hrachem	29
Jaterní polévka - 1895, Jarní „zelená“ polévka - 1895	30
Zelňačka s brambory, Bramborová polévka s hlávkovým zelím	30
Bramborová polévka se syrovátkou a houbami	31
Chodská čočková polévka, Uzené maso vařené v kyselém zelí	31
Domácí nudle, Švestkové knedlíky z nudlového těsta	32

Vsukva o „hnědých dragounech“ z Domažlic	34
Slepice zadělávaná v kvěťáku, Slepice v kořenové omáče	35
Drůbky v šouletu. Králík à la bažant	36

Bramborové knedlíky se švestkami	36
Františkánský švestkový koláč	37
Houby v prášku	38
Houbové škvarky ze syrovníků	39
Nudle v houbové omáče, Zelená omeleta s liškami	39

Vsuvka kýchavičná aneb O pašeráckém hitu	40
Jelení roláda, Telecí hrudí nadívané	42
Vaječná omeleta plněná ledvinkami	43
Domácí vdolky	43
Cibulový koláč, Smažená cibule se sýrem	44
Chlebovec s jablky nebo s rebarborou	44
Hašé ze škvarků a zbytků masa	45
Dušené hovězí maso v kapustě, Dušené hovězí v hlávkovém zelí	45
Mandlové věnečky s čokoládou, Černá buchta Ireny Peřinové	46

Mordyjé Klatovy....	48
Kulajda z Klatovska, Drůbková polévka - kaldoun	49
Pečený jehněčí hřbet s mátou peprnou	50
Jehněčí na rozmarýnu	51
Jehněčí pečené s česnekem	51
Králík na jalovci	53
Kvášlický králík na černo	53
Zaječí paštika s husími játry a kousky zvěřiny	54
Zaječí polévka z Kvášlic	55
Turecký med	55
Žlutá polévka se ssedlinou	57
Štovíková polévka	57
Bramborové knedlíčky	57
Knedlíčky z rybího masa	58
Masový svátek	58
Kapustový svátek	58
Srnčí játrová paštika	58
Vepřové kotlety hotelu Sirotek	59
Přeštická roláda	60
Povidlová omáčka - Plánicko	60



<i>Vsuvka, v níž Jezuita František Kropf nás provede po české kuchyni v 18. století</i>	60
Zapečené brambory se slanečkem	64
Slaneček smažený v těstíčku	64
Slanečkový salát	65
Bramborový salát se slanečky	65
Slanečková bábovka	65
 Malé nýrské zastavení aneb O husách a koňském mase	66
Husa na česneku z hostince U lva	68
Husa s podpouškou	68
Dušená husa na smetaně	69
Husí játra s pekařskými brambory	69
Jelení pečeně, Jelení kořínky	70
Jelení závitky, Jelení jazyk	71
Jelení plec dušená, Jelení guláš	72
Koňská pečeně na zelenině	73
Boubínský koňský guláš	75
 <i>Vsuvka o chodské kuchyni na Šumavě aneb O setkání s lidmi, kterým činí potěšení dělat radost druhým...</i>	75
Vdolečky ze Žlíbku	76
Čokoládové řezy z Rychty na Račánku, Nóbl (koka) řezy	77
Řezy z odpalovaného těsta	78
Telecí (nebo vepřové) řízky na smetaně z Rendly	82
 Trocha bramborových receptů	83
Chlupaté knedlíky nebo také bosáky či klouzáky	83
Drbáky ze Zdíkova podle Bublíků	83
Rozmarýnové brambory	84
Šterc z javorné dle V. Kudrličky, Šumavský šmorn.	84
Škubánky, Bramborový kuba	85
Přesbidlo, Lepenice, Kočičí svatba	86
Grenadýrmarš - Grenadýrský pochod	87
Uhlířina - lešina	87
Bramborové placky s česnekem	88



Bramborové knedlíky s jablky	88
Bramborové knedlíky s povidly	88
Bramborový třesanec z Nepomuka	89
Bramborová bublanina, Báč - cmunda na plechu	89
Pekáčový kynutý bramborák	89
Bramborové piškotky, Nové brambory nakyselo	90
Brambory po myslivecku	91

Vsuvka o hledání starých receptů a některých vyřešených záhadách

Pstruh s hříbkovou nádivkou	92
Pstruh plněný citronem	93
Pstruzi podle šumavských hotelů	93
Woika - Zwetschnwoika	93
Vánoční muzika	94
Boršč	95
Šumavský světácký Boršč	96
Pražma	97
Otavská pražma v pikantním sósu	97
Dezert z dvojího těsta k černé zrnkové kávě	98
Škvarky na octě	100
Škvarky na octě Ládi Pulce	100

Zelená Hora a Nepomuk	101
Koroptví polévka	103
Ragú z koroptví	104
Pečená koroptev	104
Dušená koroptev na víně	104
Dušená koroptev v kapustě	105
Koroptev na špeku	105
Koroptve v kyselém zelí	105
Koroptví paštika	106

<i>Vsuvka ke chvále telecího masa - španělských ptáčků</i>	107
Španělští ptáčci 1898	109
Nadívané telecí řízky čili španělští ptáčci 1911	109

Telecí závitky (Španělské ptáčky 1930).....	109
Náplň - 1, Náplň - 2, Náplň - 3, Náplň - 4, Náplň - 5	110
Srncí játrová paštika	111
Zaječí paštika s husími játry a kousky zvěřiny	111
Telecí hrudí na italský způsob	112
Vídeňský fiakr guláš	112
Bažantí prsíčka po pařížsku	113
Pečená perlička babičky Gothů	113
Perlička na smetaně	113
Husí játra v těstíčku tety Josefy	114
Francouzská husí játra	114
Čokoládové pralinky	115
Citronové pečivo ze Zelené Hory	115
Vinná pěna - Sabajon	116
Nadívané roštěnky z Knárovky	117
Dršťky dušené s uzeným a černým pivem	117
Maminčiny pečené dršťky s uzeným	117
Skopová žebírka se sušenými švestkami	118
Nepomucké pouťové koláče	120
Pouťové koláčky rodiny Gothů, Zmrzlé koláče	121
Hovězí maso na zázvoru	123
Žebírka plněná kysaným zelím Jany Augustové	123
Aspik neboli rosol od Zeleného stromu	124
Telecí maso s klobásou paní Sládkové	124
Vepřová žebírka s houbičkami pana Václava Augusty	124
Vepřová paprika s domácími nudlemi paní Jiskrové	125
Cibulová omáčka pro pana disponenta	125
Sladkokyselá cibulová omáčka hotelu Adamec	125
Omáčka česneková	126
Smetanový křen, Křen s jablky - vejmrda	126
Mrkvový křen	126
Den a noc pudink	127
Perníčky od paní Březinové	127
Perníčky paní učitelky Čekanové z Mysliva	127
Včelí plást od Zeleného Stromu	128
Máslový závin Marie Jiskrové	128

Jablkové řezy paní Urbanové	128
Válečný dort paní Hrdličkové	129
Řezy oříškové od paní Petrové	129
Kokosové rohlíčky paní Oberhofnerové	129
Pomerančový dort tety Chalůšové	129
Chlebové noky dle paní Toulcové	130
Štěpánský dort	131
Oříškové řezy paní Klasové	131
Dýňový kompot od Zeleného stromu	132
Klebera, klevera nebo česky rozvářka	132
Brusinkový kompot rodiny Jiskrů	132
Marinovaná červená řepa	133
Červená řepa s ořechy	133
Naložený česnek podle paní Lindauerové	134
Naložená zelenina od paní Firýtové	134

Historický kraj a župa Prácheňská 135

<i>Vsuvka o slavení posvícení a hnětýnkách</i>	137
Posvícenské hnětýnky rodu Hlubočků z Trhových Svin	139
Hosýnské hnětýnky Marie Bernasové	139
Ledová poleva z Blatné	140

O Markétě Lazarové, chalupě staré 600 let a myslivecké kuchyni

.....	141
Rychlé koláčky z Klokočina	143
Písecký dort z medových placek	143
Dietní tvarohové šátečky	144
Škvarkové placičky	144
Zelňákové placky rodiny Bernasů	144
Bažantí polévka	148
Bažant na žampiónech	148
Bažant dušený na jablkách	149
Bažant nadívaný	149
Bažantí ragú	149
Rizoto z bažanta	150



Guláš z hovězího srdce po myslivecku	150
Jelení hrudí obložené	150
Jelení roláda	150

Vsuvka vlastenecká ke chvále staročeské kuchyně

a Krmovařících	151
Polévka ze srnčích kostí	153
Srnčí pečeně	153
Srnčí na smetaně	153
Srnčí na víně	154
Srnčí na hříbkách	154
Srnčí závitky	155
Přírodní srnčí hřbet	155
Srnčí plátky dušené	156
Srnčí řízky smažené	156
Srnčí (jelení) krk po myslivecku	156
Srnčí guláš po myslivecku	156
Srnčí koříněk	157
Srnčí jazyk	157
Srnčí játra	157

Další vsuvka, stašská a také trochu národohospodářská

aneb Proč nemůže nastat konec světa	158
Černá šumavská šunka rodu Voldřichů	160
Šlapanice nebo-li mamlas rodiny Machů ze Stach	161
Stachovácký uzený řízek	161
Bramborový třesanec z Hadrmonu	161
Zelňačka ze Zdíkova podle Jaroslava Bublíka	162
Světácké pekáčkové řízky ze Stach	162

O vranách a havranech

Pečená vrána na slanině	164
Ločenická polévka z mladých vran	164
Havran na víně podle Jaroslava Kratochvíla	164
Straka dušená	165
Pečená sojka z Píseckých hor	165



O sběratelsví, různých celerech a našich oblíbených bylinkách

Kerblík, muškátový oříšek a květ, tymián, kontryhel	170
Štovíková polévka 1895	171
Výborný lék paní Anežky Moravcové a rodiny Sládků z Nepomuka pro zachování zdraví do vysokého stáří	172
Jedlová šťáva babičky Koutenské	172
Také víno je koření.	172

O Budějčích, pivu a nacionalismu

Pečený bůček na pivě s bramborovu nádivkou	178
Kapr v pivě vařený	178
Kapr na paprice z roku 1908	179
Blatský vánoční kapr na černo	179
Šmyklavé budějovické palačinky	180
Vánoční zavínutý perník tety Zámečnickové	180
Smažené karbanátky z Ločenic	181
Chlebové noky ze Želnavy	181
Telecí maso na na salzburský způsob	181

O svíčkové a mase hovězím

Svíčková pečeně (Filet de boeuf)	182
Svíčková pečeně s kyselou smetanou	183
Svíčková pečeně se sardelami	184
Svíčková pečeně dušená	184
Svíčková pečeně se zeleninou	185
Svíčková pečeně marinovaná	185
Svíčková pečeně s uzeným masem	185
Svíčková pečeně s husími játry	186
Marinované řízky ze svíčkové s omáčkou z másla a žloutků (à la Bearnaise)	186
Tři hovězí závitky babičky Morgensternové	187
Dvojitě hovězí závitky z Velenic	187
Roštěnky nadívané	187
Jiné nadívané roštěnky	188



<i>Vsuvka doudlebská a trochu o jablkách</i>	188
Placerovic karbanátky s brambory a tvarohem	189
Karbanátky s cibulí podle Petry Mikuškové	190
Dehtářský kapr	190
Čakovská pikantní štika	190
Noky na sladko „olade“	191
Polévka z divoké kachny	191
Divoká kachna pečená	192
Divoká kachna pečená s jablky	192
Divoká kachna přírodní	193
Divoká kachna na smetaně z Hosína	193
Kachna na divoko	193
Divoká kachna na víně	194
Jablkovec	195
Jablková rýže	195
Jablkový závin na plechu	196
Peckářský třešňovec	196
Třešňová polévka „ptačka“ podle babičky Gothové	196
Kyselé hrušky	197
Krupicový šmorn	197
Boží milosti Venuš Placerové	197
Boží milosti Marie Bernasové	198
Višňová smetanová omáčka	198
Římovští hadi	199

<i>Vsuvka o škodlivosti smíšených sňatků</i>	200
--	-----

Bavory - Bavorsko	204
Panádlová polévka - Panadlsuppe	207
Celerová polévka	208
Jablková polévka - Apfelsuppe	208
Srnčí játra po Tyrolsku	208
Sýr z hrnce „Hafenkas“	209
Rychlý sýr „Uhlgstolerkas“	209
Kapusta s vepřovým masem	209
Kapusta zapečená s uzeným masem	210



Smažená kapusta	210
Bavorská husa	210
Husí játra s mandlemi	211
Meruňkový buček hotelu Vltava	211
Rebarborové palačinky	211
Vanoční cukroví ze škvarků	212
Trubičky plněné smetanovou pěnou nebo sněhem	212
Bramborové smažené knedlíky	213
Šunkové knedlíky s houbami	213
Strudel 1904	214
Vepřový jazyk nakyselo	215
Vepřový jazyk na česneku	216

Čtyři poděkování namísto doslovu	217
A ještě sedm omluv autora navíc	219
Komentovaný výběr z použitých pramenů	220
Obsah	223